

# Nya ostar

## Provförsäljning olika sorter

### Parmesan säljs 6st/förp. Annars per styck

Sort	Vikt	Pris / rek pris inkl 6% moms
<b>Parmigiano Reggiano</b>	<b>150g</b>	<b>61,00 / 95,00</b>

Sant'Anna art 50260



Familjen Ghiaroni har tillverkat Parmigiano Reggiano i tre generationer, och den fjärde generationen står redo att ta över. Man är, på sitt italienska sätt, stolt över att tillverkningsprocessen fortfarande är densamma som när de startade 1959. Vad många inte vet är att Parmigiano Reggiano tillverkas av skummad mjölk. Detta gör att osten kan lagras i flera år. Smaken är mycket intensiv och komplex: robust och pikant tack vare den långa mognaden och samtidigt kryddig och karaktärsfull tack vare användningen av fyllig, obehandlad mjölk. Observera: denna ost är tillverkad av obehandlad mjölk och är därför inte lämplig för gravida kvinnor.

<b>Pecorino Romano</b>	<b>230g</b>	<b>89,00 / 136,00</b>
------------------------	-------------	-----------------------

Argiolas art 50262



I den lilla staden Oristano på Sardinien ligger kooperativet Cao Formaggi, som sedan 1966 har bearbetat mjölk från cirka 700 småbönder och fårherdar. Förutom ett antal lokala specialiteter är de särskilt kända för sin Pecorino (från ordet pecora, som betyder får) Romano. Pecorino Romano kännetecknas av en fast men smidig konsistens och en frisk och salt smak. Pecorino passar bäst riven i och över maträtter.

<b>Mozzarella 45+</b>	<b>100g</b>	<b>15,50 / 23,50</b>
-----------------------	-------------	----------------------

Züger art 50266



Mozzarella gjord på pastöriserad schweizisk komjölk, med en krämig och mild smak. Högkvalitativ helmjölk. Med denna Züger-mozzarella blir dina italienska rätter ännu godare.

<b>Buffelmozzarella</b>	<b>125g</b>	<b>32,50 / 49,00</b>
-------------------------	-------------	----------------------

Diano Casearia art 50267



Mozzarella di Bufala Campana DOP är en äkta, original mozzarella – och det märks på smaken! Den har en härligt mjuk och krämig smak. Tillverkad enligt hundraåriga traditioner i kombination med modern teknik. Diano Casearia har sitt ostmejeri i provinsen Kampanien, området för DOP-certifierad buffelmozzarella. I staden Sassano, i hjärtat av nationalparken Cilento, har de tillverkat mozzarella sedan 1933. Gör dina italienska måltider ännu godare.

## Ricotta

250g

34,80 / 52,00

Züger art 50268



Ricotta är en snövit, mjuk och frisk ost med en kornig konsistens. Smaken är mild och lätt söt. Den används främst i sallader och pastarätter. Ricotta betyder "återkokt". Detta syftar på tillverkningsmetoden. Ricotta tillverkas nämligen av den vassle som blir över efter osttillverkningen.

**Züger har även Cottage-Cheese, Mascarpone 250g m.m.**

## Roquefort papillon BOB

100g

50,00 / 77,00

Papillon art 50270



Roquefort är kanske världens mest kända blåmögelost. Osten tillverkas av ren, fet får mjölk och mognar i de naturliga grottorna nära byn Roquefort-Sur-Soulzon. En kraftfull ost med stark karaktär, för den sanna ostälskaren. Observera: denna ost är tillverkad av obehandlad mjölk och är därför inte lämplig för gravida kvinnor.

## Camembert

250g

64,50 / 98,00

Gillot art 50272



Denna äkta franska Camembert tillverkas av mjölk från noggrant utvalda gårdar inom en radie av 40 kilometer från ostfabriken. Osten har en mild smak med en aning av svamp. Tillverkad av pastöriserad mjölk. En utsökt vitmögelost, perfekt till en drink eller varm från ugnen med lite honung.

## French-cream-Brie

170g

47,50 / 72,00

Paturages Comtois art 50275



Osttillverkarna på Paturage Comtois är verksamma i Saône-dalen. Där tillverkar de tillsammans med sin kooperativ ett sortiment av utsökta hårda och mjuka ostar. Brie de Saône är, precis som sin kusin Brie Rouge, en fyllig och krämig ekologisk brie med en smidig konsistens och en mjuk, mycket förfinad smak.

## Brie 50+

125g

29,85 / 45,00

Öma art 50276

En brie är en stor, rund och platt ost med en diameter på 40 cm och en tjocklek på 4 cm. Den skärs upp i bitar. Ömas briebit väger 125 gram. Det är en vitmögelost gjord på komjölk med en mjuk konsistens och en lätt nötaktig smak.

